



VIGNA DOGARINA

SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

PROVENIENZA PRODUCTION AREA ANBAUGEBIET	Italia <i>Italy</i> Italien
VITIGNO VARIETAL REBSORTE	Uve a bacca bianca <i>White skinned grapes</i> Weißbeerige Trauben
VINIFICAZIONE WINEMAKING VINIFIKATION	Pulizia del mosto per decantazione dinamica, conservazione del mosto a temperatura controllata. <i>Must cleaning per dynamic decantation, conservation at controlled temperature</i> Mostreinigung durch dynamisches Dekantieren, Lagerung des Traubenmosts unter kontrollierten Temperaturbedingungen
COLORE COLOUR FARBE	Giallo paglierino chiaro e brillante, con perlage finissimo e persistente <i>Light straw yellow and bright, with fine and persistent perlage</i> Helles brillantes strohgelb. Sehr feine und anhaltende Perlage
PROFUMO BOUQUET BOUQUET	Leggermente fruttato con note di crosta di pane e lievito <i>Slightly fruity with hints of bread crust and yeast</i> Leicht fruchtig mit einem Hauch von Hefe und Brotkruste
SAPORE TASTE GESCHMACK	Asciutto, sapido, in equilibrio con l'acidità <i>Dry, full-bodied, balanced with acidity</i> Trocken, vollmundig, ausgewogene Säure
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRINGS FOOD SPEISENEMPFEHLUNG	Ottimo con i crostacei e i frutti di mare crudi, accompagna un pranzo dall'inizio alla fine <i>Excellent with shellfish and raw seafood, goes with by a meal from the beginning to the end</i> Optimale Begleitung für Krustentiere und rohe Meeresfrüchte sowie für jede Mahlzeit von Anfang bis Ende
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE SERVIERTEMPERATUR	5 - 7 °C
GRADAZIONE ALCOHOL ALKOHOLGEHALT	11,5% Vol.

